

## Řemeslný zpracovatel / řemeslná zpracovatelka čokolády (kód: 29-016-H)

|                                       |                                                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo zemědělství                        |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Pracovník řemeslného zpracování čokolády        |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 3                                               |

### Odborná způsobilost

| Název                                                                                                                       | Úroveň |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Příjem a uchování surovin a polotovarů pro zpracování čokolády                                                              | 3      |
| Volba technologického postupu, podmínek a parametrů pro zpracování čokolády                                                 | 3      |
| Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin podle technologického postupu                                                   | 3      |
| Příprava a zpracování čokolády pro různé účely                                                                              | 3      |
| Ruční výroba čokoládových bonbonů (pralinek), formová výroba (výroba náplní)                                                | 3      |
| Obsluha a seřizování strojů a zařízení na zpracování čokolády                                                               | 3      |
| Navrhování, výtvarná úprava a aranžování cukrářských výrobků                                                                | 3      |
| Posuzování jakosti cukrovinkářských surovin, polotovarů a hotových výrobků                                                  | 3      |
| Uchování, balení a expedice polotovarů a hotových výrobků z čokolády                                                        | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3      |
| Prodej výrobků z čokolády                                                                                                   | 3      |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji cukrovinkářských výrobků                                                      | 3      |

### Platnost standardu

Standard je platný od: 21.10.2022 do: 26.10.2023

## Organizační a metodické pokyny

### Pokyny k realizaci zkoušky

Autorizovaná osoba informuje, které doklady musí uchazeč předložit, aby zkouška proběhla v souladu s platnými právními předpisy.

Před zahájením vlastního ověřování musí být uchazeč seznámen s pracovištěm a s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany (PO), o čemž bude autorizovanou osobou vyhotoven a uchazečem podepsán písemný záznam. Zdravotní způsobilost pro vykonávání pracovních činností toté profesní kvalifikace je vyžadována a prokazuje se lékařským potvrzením (odkaz na povolání v NSP - <https://www.nsp.cz/jednotka-prace/pracovnik-remesneho-zpra#zdravotni-zpusobilost>).

Všechny osoby, které se přímo zúčastní praktické zkoušky, musí mít platný průkaz pracovníka v potravinářství (zdravotní průkaz).

Pracovní oděv si donese uchazeč vlastní.

Ověřování je spojeno s navazujícími činnostmi vedoucími k dohotovení finálního výrobku, resp. zpracováním čokolády na čokoládové výrobky, polevy, ozdoby, čokoládové bonbóny (cukrovinky) s využitím technologických postupů, estetických pravidel a hygienických zásad při přípravě jednotlivých komponent a hotových výrobků.

Uchazeči bude zadána zejména ruční výroba minimálně 3 různých druhů výrobků (podle obtížnosti přípravy), množství (počet) výrobků určí zkoušející.

Při ověřování kompetencí zejména formou praktického předvedení zkoušející sleduje dodržování hygienických zásad při výrobě potravin a dodržování technologického postupu, aby byla zajištěna kvalita potravin z hlediska výživy. Dále je třeba posuzovat hospodárné využívání surovin, dodržování ekologických principů při výrobě, bezpečné provádění všech úkonů a časové zvládnutí jednotlivých operací.

Při hodnocení hotového výrobku bude provedeno sensorické hodnocení, kontrola jakosti a hmotnosti výrobku a provedena ochutnávka, při níž budou prokázány charakteristické vlastnosti typické pro daný typ výrobku. Předmětem hodnocení je i estetická stránka, kreativita a manuální zručnost uchazeče.

Zkoušející ověřuje hodnotící kritéria průběžně při plnění příslušných odborných způsobilostí.

## **Autoři standardu**

### **Autoři kvalifikačního standardu**

Kvalifikační standard profesní kvalifikace připravila SR pro potravinářství a krmivářství, ustavená a licencovaná pro tuto činnost HK ČR, SP ČR a AK ČR.

Na tvorbě se dále podílely subjekty zastoupené v pracovní skupině:

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR

Michelské pekárny Premium, s. r. o.

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, AKC ČR pobočka Brno